

AECOC contra el desperdicio alimentario

AECOC pone en marcha un plan global de colaboración entre las empresas de los diferentes eslabones de la cadena de valor, con el apoyo de las asociaciones que las representan, y la Administración pública para frenar o minimizar al máximo posible el desperdicio alimentario que se produce a lo largo de la cadena de valor. En coherencia con sus principios fundacionales y operativos, AECOC lidera este proyecto en la búsqueda de la eficiencia a través de la colaboración a lo largo de toda la cadena del proceso alimentario (sector primario, industria, distribución, operadores intermedios, administraciones públicas...).

Los objetivos

- Reducir los desperdicios a lo largo de toda la cadena alimentaria con un sistema de trabajo que permita medir los logros alcanzados.
- Optimizar al máximo el aprovechamiento del "excedente" que, de manera inevitable, se va a seguir produciendo en los distintos eslabones de la cadena de valor.

AECOC constituirá y coordinará dos Comisiones de trabajo directamente relacionadas con los dos ejes fundamentales del proyecto: una focalizada en aspectos de prevención para reducir la cantidad de desperdicio que se produce a lo largo de toda la cadena de valor y otra centrada en el aprovechamiento/ redistribución de la mayor cantidad posible de alimentos.

Esta iniciativa de las empresas asociadas a AECOC y de las asociaciones del sector agroalimentario es compatible con la estrategia para la reducción y valorización de los alimentos desechados emprendida por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, en el contexto de las políticas de sostenibilidad promovidas por dicho Ministerio. Esta coincidencia debe servir para reforzar aquellos aspectos que mejor encajen en el funcionamiento de los agentes económicos.

¡Súmate al Proyecto contra el desperdicio alimentario!



Adhesión al Decálogo de buenas prácticas



Empresa

Persona de contacto

Para más información puede contactar con:
Nuria de Pedraza | Tel. 93 252 39 00 | npedraza@aecoc.es

Decálogo de buenas prácticas

Las empresas que suscriben este documento se comprometen a:

- 1 Reforzar la colaboración y la mejora del intercambio de información entre productores, fabricantes, distribución y administraciones públicas para evitar que, una mala planificación, genere un stock de productos que no vayan a ser consumidos y deban ser destruidos/eliminados
- 2 Optimizar, dentro de las propias compañías, mecanismos y prácticas de eficiencia que favorezcan un transporte, manipulación y comercialización adecuada de los productos, que permita aprovechar la totalidad de su vida útil garantizando, en todo momento, su calidad y seguridad alimentaria
- 3 Apostar por un clima de colaboración entre los diferentes agentes de la cadena de valor que facilite esa gestión eficiente y global necesaria para evitar desperdicios innecesarios en los diferentes eslabones de la cadena y, en caso de que se produzcan y siempre que estén en correcto estado, puedan canalizarse hacia otros usos evitando su destrucción .
- 4 Investigar e innovar en técnicas, tamaños y modelos de envasado y packaging más acordes con los nuevos modelos de hogar y hábitos de consumo de la sociedad actual.
- 5 Trabajar en la mejora de la comunicación al consumidor sobre las condiciones y recomendaciones de consumo de los productos alimenticios.
- 6 Establecer y/o reforzar mecanismos de medición del producto consumible destruido registrado a lo largo de toda la cadena de valor, así como llevar a cabo informes periódicos de los avances conseguidos para frenar esta problemática, colaborando con el MAGRAMA en aquellos casos en que puedan producirse sinergias.
- 7 Impulsar prácticas que permitan a las empresas maximizar el aprovechamiento del “excedente” que se genera a lo largo de la cadena (elaboración de otro tipo de productos –alimentación animal, cosméticos...), redistribución, etc.
- 8 Establecer los mecanismos oportunos para que la mayor parte de ese excedente pueda redistribuirse, así como para que la redistribución de alimentos se lleve a cabo cumpliendo estrictamente, y a lo largo de todo el proceso, las normativas de higiene y seguridad alimentaria.
- 9 Compartir información con las comisiones de seguimiento del proyecto (formadas por expertos de toda la cadena de valor y las Administraciones Públicas) para testar los avances experimentados en el proyecto.
- 10 Trabajar y colaborar de manera honesta, transparente y eficaz, en definitiva, para fomentar una producción, comercialización y consumo responsable que ayude a posicionar al sector de la alimentación como un colectivo “sensible” a las necesidades e inquietudes de la realidad social y económica del país.